



فلان - كريب ومحليات باردة

الحاجة كلشوم



الفهرس

34	كريب بالكاوكاو ومربى البرتقال	04	فلان كراميل
36	كريب بالتفاح والقرفة	06	فلان بالبرتقال
38	كريب بالشكلاطة والبندق	08	فلان باللوز
40	كريب بالفريز	10	فلان بالكاكاو
42	تيراميسو	12	فلان بالكوك
44	تيراميسو بالفريز	14	موس بالفريز
46	تيراميسو بالسكنجبير والكركاك	16	موس بالموز (البنان)
48	حلوى الأناس	18	موس بالشكلاطة
50	حلوى التفاح والزبيب	20	موس بالقهوة
52	حلوى الجبن بالحامض	22	كريم بماء الزهر
54	ميني شارلوت	24	كريم الأناس
56	سلطة الكيوي والأناس	26	كريم البرتقال
58	سلطة الفواكه بالسكنجبير	28	أرز بالحليب
60	سلطة بالفواكه الجافة	30	كريب عادي
62	سلطة الفواكه مع القشدة الطرية	31	كريب خفيف
		32	كريب بالعسل والكركاك



1 في كسرونة أديبي السكر مع قليل من الماء، أضيفي له الحامض، ضعيه على نار خفيفة وحركي بواسطة ملعقة خشبية حتى يتحول إلى كراميل.



2 ضعي مقدار ملعقةتين من الكراميل داخل كل قالب على حدة ثم اتركيه يبرد وواصل التحضير.

ملحوظة: يدخل هذا الكراميل في تحضير العديد من أنواع الفلن.

طريقة تحضير الكريما



3 في إناء طري البيض والسكر والفانيلا بالطراب اليدوي.



4 أضيفي إليه الحليب شيئا فشيئا مع التحريك، صفيه لإزالة الرغوة ثم صبيه في القوالب المحضرة سابقا، غطيها بورق الألمنيوم ثم اطيها في فرن على طريقة حمام مريم داخل لاسعة لمدة ساعة.

أخرجوها من الفرن ونظفها حتى تبرد ثم ندخلها للثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم.

فلن كراميل

8 أشخاص

المقادير

الكواميل

الكريما

• لتر حليب مغلي

• 5 بيض

• 500 غ سكر سنيدة

• ملعقة صغيرة من روح الفانيلا

• 100 غ سكر سنيدة

• 6 ملاعق كبار ماء

• 4 إلى 5 قطرات عصير

الحامض



فلان بالبرتقال

5 أشخاص

المقادير

• 20 مل عصير برتقال ملوي

• 50 مل حليب • 5 بيض

• 175 غ سكر سنيدة

• قشور برتقال



1 في كسرولة أنهي نصف كمية السكر مع عصير الحمض، ضعيه فوق نار خفيفة وأتركه يغلي حتى تحصلي على شراب كثيف ثم صبي نصفه في الإناء المعد لتحضير الفلان وضعيه في الثلاجة.



2 أغلي الحليب عند ما يبدأ بالغليان أضيفي إليه قشور البرتقال وأتركه يغلي مدة دقيقتين ثم أطفئي النار وأتركه ينتقع.



3 في إناء نظيف أبيض وما تبقى من السكر بالشراب البودوي ثم صفي الحليب من قشور البرتقال وأضيفه إليه شيئاً فشيئاً مع مواصلة الخلط ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه في القالب، وضعيه في قالب أو لائحة بها ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم ادخنيه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة ساعة. أخرجه من الفرن حتى يبرد ثم ادخليه للثلاجة.

عند التقديم اسقيه بشراب البرتقال المتبقي وزيتيه بقشور البرتقال المعسل وشرائح اللوز.



1 بعد تحضير الكراميل صميه في قالب كبير أو في قوالب فردية واتركيه يبرد، سخني الحليب مع الفسحة الطرية، اضيفي السكر وحركي حتى يذوب، اطفئي النار واضيفي اللوز، اخنيه واتركيه ربع ساعة ثم صفيه.



2 خربي البيض مع 3 ملاعق كبيرة من الحليب باللوز وفطرات من روح اللوز بالمراش اليدوي.



3 اضيفي بقية الحليب شيئاً فشيئاً مع استمرار التحريك ثم صفيه لإزالة الرغوة، وصبيه في القوالب التي سبق وأن وضعنا فيها الكراميل.



4 ضعيه في لاطة أو قالب به ماء غطيه بورق الألمنيوم وادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة 40 دقيقة، عند التقديم زينيه بشواح اللوز.

فلان باللوز

5 أشخاص

المقادير

- نصف كأس صغير من الكراميل (ص 4-5)
- 40 سل حليب • 10 سل قشدة منزية
- 100 غ لوز مقشر ومطحون • 150 غ سكر سنيدة
- 5 بيض • 3 إلى 4 فطرات من روح اللوز



• 100 غ سكر سنيدة

• 2 بيض • ملعقة صغيرة فانيليا

• 40 غ نشا (مايزينا) • 2 ملاعق كبيرة كاكاو



1 في كسولة الحلي نصف كمية الحليب،
أضيفي إليها الكاكاو وحركي ثم صفيها.



2 في إناء، طربي النشا مع السكر والفانيليا
بالمضرب اليدوي، أضيفي إليهما كمية
الحليب الباردة واخلطي، أضيفي البيض مع
مواصلة الخلط.



3 اخلطي الحليب مع الكاكاو ثم أضيفيهما
شبهًا فشيئًا، ضعيه على نار خفيفة
وحركي باستمرار حتى تحصلي على فلان
كثيف ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه في قالب مبلل بالماء البارد واتركه
في الثلاجة. إلى أن يبرد ويتجمد، ضعيه
في طبق التقديم وزينه بالكريمة شائتي.



طريقة التحضير



1 حضري الكراميل وصبيه في قالب خاص بالفلان أو في قوالب فردية والركبة بورد. اقلي الحليب، اطغني النار، أضيفي إليه الكوك ثم اطغليه وغطيه مدة ربع ساعة.



2 في إناء طربي البيض، السكر والفانيلا بالمطراب اليدوي، صفي الحليب من الكوك وأضيفيه.



3 أضيفي الحليب المركز واخفطي حتى تتعرج العناصر ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه فوق القوالب التي سبق وضع الكراميل بها، ضعها في لامة أو إناء به ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم اسخليه إلى الطرن على طريقة حمام مريم مدة ساعة. عند التقديم زينيه بالكوك.

فلان بالكوك

6 أشخاص

المقادير

- نصف كأس صغير من الكراميل (ص 1)
- علبة كبيرة حليب مركز غير محلى
- 125 غ كوك
- 4 بيض
- 100 غ حليب
- ملعقة صغيرة من روح الفانيلا
- 125 غ سكر سنيدة



موس بالفريز

المقادير

- 100 غ سكر ستيدة • 300 غ فريز
- 25 مل قشدة طرية • 2 أبيض بيض

6 أشخاص



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعيه في الخلاط الكهربائي واطحنيه جيدا ثم صفيه.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي مع إضافة لسكر شيئا فشيئا حتى تحصلي على كريما شائتي.



3 أضيفي الفريز واخبطي بحذر من الأسفل إلى الأعلى لاحتفاظ الخليط برقيقته.



4 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج، أضيفيه إلى الفريز والقشدة واخبطي بحذر ثم صبيها في أكواب فورية.

ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل قبل تقديمها. عند التقديم زينها بالفريز وأوراق النعناع.



• 50 سل حليب • 150 غ سكر سنيدة

• 3 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان

• 4 أصفر بيض • 2 أبيض بيض

• 20 سل قشدة طرية • 2 ملاعق صغيرة نشا (مايزينا)



1 اغلي الحليب، اطفئي النار ثم
أضيفي القهوة سريعة الذوبان



2 اخربي أصفر البيض مع 100 غ
سكر، أضيفي النشا واخلطي.

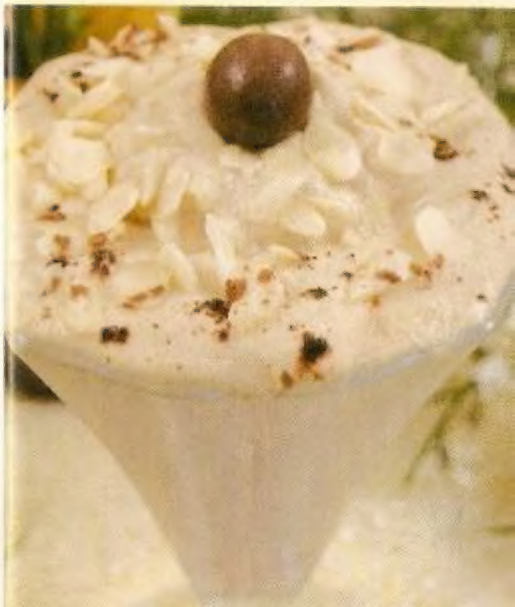


3 اسكي الحليب شيئاً فشيئاً فوق
الخليط مع التحريك، ضعيه على نار
خفيفة وحركي حتى تحصلي على
كريم كثيف ثم اتركيه يبرد.



4 اخربي القشدة الطرية مع بقية السكر
بالمزج الكهربائي، أضيفيها إلى كريم
القهوة بعد أن تبرد تماماً واخلطي.
اخربي أبيض البيض بالمزج الكهربائي

حتى يصبح كالثلج و أضيفيه بحذر ثم صبي المزيج في أكواب فردية
وأتركيها في الثلاجة ساعتين على الأقل. عند التقديم زينيها برفائق اللوز،
الكاكاو والشكلاطة المثلزة.



- 4 حبات موز ناضجة (بنان) • 2 أبيض بيض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنيدة • 20 سل قشدة طرية
- ملعقة كبيرة عصير حامض

1 قشري الموز وقطعيه، أضيفي إليه عصير الحامض والسكر والملحني بالخلط الكورباتي.

2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكورباتي حتى تصبح على شكل شانتلي ثم أضيفي إليها عصير الموز وأخلطي بحذر.

3 اضربي أبيض البيض بالطراب الكورباتي حتى يصبح كالثلج ثم أضيفيه إلى الكريم وأخلطي بحذر.

4 سبي الموس في أواني فردية وضعيه في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل. عند التقديم زينه برقائق الشكلاط ودوائر الموز (البنان).



موس بالشكلاطة

المقادير —

1 أشخاص

• 150 غ شكلاطة اسود • 50 غ سكر سائلة

• 5 سل قشدة طرية • 4 أبيض بيض



1 نوري الشكلاطة (نورقة) (حنظل مريم).



2 اموزي القشدة الطرية بطرايب
الاوراني، حلو، مصفى على شكل
شعير، ثم امزجي (نورقة الشكلاطة
والعسل) معاً



3 اموزي البيض الفريش والطرايب
الاوراني، مع إضافة السكر سائلة
فستتجانس بمرهم اللزج



4 امزجيه (نورقة الشكلاطة والقشدة
والبيض) معاً حتى تتجانس
ممتاز

سروها في اواني قهوة وصبها في الزجاجه امدها ساعه في الاقد
بند الناعم (نورقة الشكلاطة) اللزج ورفات الشكلاطة والسكر سلاسي.



كريم بماء الزهر

المقادير

- للزخنيب • 4 أصفر بيض • 100 غ سكر سنيدة
- 1 ملاعق كبيرة نشا (ماريزان) • 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 2 ملاعق كبيرة حليب مركز محلى • 2 ملاعق كبيرة صنوبر

الخطوات

1 - نضرب السكر والبيض وماء الزهر حتى يمتزجوا.

2 - نضيف عددا من الحليب إلى النشا، نخلطه جيدا ثم نضيف بقية الحليب.

3 - نضرب و هو حينا البيض والحليب ثم نضيف ماء الزهر و حركته.

4 - نضعه في الماء الساخن ونضيف الحليب المرش المالح، انقاي النار، نضيف الصندور والحليب ثم صببه في قالب فرنه و نتركه يبرد.

بعد التبريد نضعه بالقشاق (المسطاش) المبرش والحنوب.



كريم الأناناس

- 1 كوب عصير أناناس • 1 ملعقة كبيرة سكر (مأخوذة من)
- 2 أصفر بيض • 25 مل حليب • 20 مل قشدة طرية
- 75 غ سكر سكرينة • ملعقة صغيرة فانيليا



1. في الخلاط الكهربائي، امزج عصير الأناناس
والسكر، واخلط جيداً حتى يتجانس الخليط.

2. أضيف البيض واخلط جيداً حتى يتجانس الخليط.

3. أضيف الحليب واخلط جيداً حتى يتجانس الخليط.

4. أضيف القشدة واخلط جيداً حتى يتجانس الخليط.
5. أضيف السكر السكرينة واخلط جيداً حتى يتجانس الخليط.

6. أضيف الفانيليا واخلط جيداً حتى يتجانس الخليط.

كريم البرتقال

4 أشخاص

1 لتر عصير البرتقال
200 غ سكر سيدة
6 أصغر بيض
3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)

1 ملعقة كبيرة زبدة
1 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة كبيرة زبدة
1 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة كبيرة زبدة
1 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة كبيرة زبدة



أرز بالحليب

المقادير

الأشياء

- كأس ونصف أرز أبيض مطبوخ 2 بيض
- 500 غ سكر سنيدة 50 مل حليب معلى
- ملعقة كبيرة ماء زهر • نصف كأس كركاع بهر مش
- نصف كأس زبيب 2 ملاعق كبيرة فستق (اختياري) مبروش

1. ادعني البيض مع انسكر بالطرايب
السكر ثم انسكر الى الحليب
السكر حتى يذوب.

2. ادعني الى الارز المطبوخ وماء الزهر
والحليب.

3. ادعني الكركاع والخطاي ثم ادعني اناء
مما لم يذوب به الماء والسكر وحسن فيه
السكر.

4. صوره في اداة ماء (حمام مريم)
بماء يورق الاندوم وادعني الى لقون
بماء ماء بارد عند اللزوم. زينه
بالسكر والسكر.



كريب عادي

18 كريب

- 250 غ طحين • 4 بيض • 50 مل حليب • 50 مل ماء
- 20 ملاعق كبيرة زبدة • ملعقة صغيرة فستق حامض مجفوف
- ملعقة صغيرة خميرة حلوى • ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة سكر سنبدة • قليل من رشة الورد لدهن المقلاة

كريب خفيف

18 كريب

- 250 غ طحين • 4 بيض • 50 مل حليب • 50 مل ماء
- 20 ملاعق كبيرة زبدة • 10 ملاعق كبيرة زيت
- 10 ملاعق كبيرة سكر سنبدة • 10 ملاعق كبيرة فانيليا
- 10 ملاعق كبيرة سكر سنبدة • قليل من رشة الورد لدهن المقلاة

دهن المقلاة بالورد في الخلط الكريباني.



1 ضعي المكونات باستثناء الماء في الخلط واخفطي جيدا، صبها في إناء وتسيقي الماء واخفطي ثم غمرها بالبلاتستيك لغدائي وتركها تروى 30 دقيقة.



2 سخني المقلاة الخاصة بالكريب ثم كدهنها بقليل من الزبدة أو الزيت.



3 صبي مقدار ملعقة خاصة بالكريب من العجينة وحركي المقلاة حتى يغطي وجهها كاملاً بالعجينة ثم صعيها على نار خفيفة.



4 عندما تنتضج، اقلبيها على وجهها الآخر.



1 اخلطي الطحين، البيض، السكر ثم صبي الماء في الخلط واخفطي النار المنخفضة.



2 ادهني المقلاة بالزبدة أو الزيت ثم صب الماء في الخلط واخفطي النار المنخفضة.



3 اصرفي الماء من المقلاة، اقلبيها على وجهها الآخر، ثم صب الماء في الخلط واخفطي النار المنخفضة.

طهي المقلاة الخاصة بالكريب، ادهني المقلاة بالزبدة أو الزيت، صبي مقدار ملعقة خاصة بالكريب من العجينة وحركي المقلاة حتى يغطي وجهها كاملاً بالعجينة، ثم صعيها على وجهها الآخر.

كريب بالعسل والكركاغ

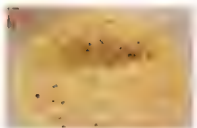
الحسوة 175 غ

1 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة
2 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة
3 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة

• 1 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق، (ص 40 - 41)

• 50 غ لوز مطحون • 20 غ عسل

• 100 غ كركاغ مبروش



4 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة

5 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة

6 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة
7 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة
8 موزة كبيرة مقطعة، موزة صغيرة مقطعة



كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال

المكونات:

- 12 كريب عادي، أو خفيف حسب التذوق (حجم 30-35)
- 250 غ كاوكاو محمر ومبروش
- 250 غ مربى برتقال



1 • صب المربى في إناء أحادي اللون
2 • صب المربى في إناء أحادي اللون



3 • رش الكاوكاو المحمر والمبروش
4 • رش الكاوكاو المحمر والمبروش



5 • لف الكاوكاو المحمر والمبروش
6 • لف الكاوكاو المحمر والمبروش



7 • لف الكاوكاو المحمر والمبروش
8 • لف الكاوكاو المحمر والمبروش



كريب بالتفاح والقرفة

المقادير

الحشوة 12 كريب

• 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30-31)

• 4 حبات تفاح متوسطة

• 3 ملاعق كبيرة عسل

• ملعقة صغيرة زبدة

• ملعقة صغيرة قرفة مطحونة



1- اغسل التفاح واغسله جيدًا.
2- قشر التفاح وقطعه إلى شرائح.



3- اخلط التفاح مع السكر في إناء.
4- اترك الخليط لمدة 10 دقائق حتى يتسبك.



5- اخلط القرفة مع العسل في إناء.
6- اترك الخليط لمدة 10 دقائق حتى يتسبك.



7- اخلط التفاح مع السكر في إناء.
8- اترك الخليط لمدة 10 دقائق حتى يتسبك.



كريب بالفريز

المقادير: الحشوة 12 ك

- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30-31)
- 111 سبب قشدة طرية
- 111 غ فريز
- 2 ملاعق كبيرة سكر مبيدة
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة سكر كلاصي



1. اترك الكريب يجف قليلاً في الفرن حتى يصبح طرياً. ثم اقطع الكريب إلى قطع صغيرة، ثم امزجها مع السكر سبعة واخلطي ثم امزجها مع السكر في الخلاطة.



2. اترك الكريب يجف قليلاً في الفرن حتى يصبح طرياً. ثم اقطع الكريب إلى قطع صغيرة، ثم امزجها مع السكر سبعة واخلطي ثم امزجها مع السكر في الخلاطة.



3. اترك الكريب يجف قليلاً في الفرن حتى يصبح طرياً. ثم اقطع الكريب إلى قطع صغيرة، ثم امزجها مع السكر سبعة واخلطي ثم امزجها مع السكر في الخلاطة.



4. اترك الكريب يجف قليلاً في الفرن حتى يصبح طرياً. ثم اقطع الكريب إلى قطع صغيرة، ثم امزجها مع السكر سبعة واخلطي ثم امزجها مع السكر في الخلاطة.



تيراميسو

المكونات:

- 12 قطعة بسكويت Biscotto • 1 أصفر بومبر + 1 أنجس برينس
- 150 غ سكر سبينة • 200 غ حليب (ماسكارونوني أو فيلادلفيا)
- 25 مل قهوة قوية • 1 ملاعق كبيرة كاكاو بدون سكر



• 1 لتر حليب البقر الخفيف مع الحليب
السميك (الحليب الذي من جسم الحليب)
الذي يحتوي على الحليب الذي بالقران
الحليب



• 1 لتر حليب البقر الخفيف مع الحليب
السميك (الحليب الذي من جسم الحليب)
الذي يحتوي على الحليب الذي بالقران
الحليب



• 1 لتر حليب البقر الخفيف مع الحليب
السميك (الحليب الذي من جسم الحليب)
الذي يحتوي على الحليب الذي بالقران
الحليب



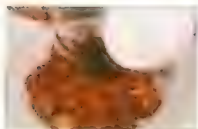
• 1 لتر حليب البقر الخفيف مع الحليب
السميك (الحليب الذي من جسم الحليب)
الذي يحتوي على الحليب الذي بالقران
الحليب



تیرامیسو بالفریز

المقارن

- 501 غ فريز • 3 اصغر بيض + 3 ابيض بيض
 502 قطع بسكويت Biscuits • 2 ملاعق حبي (ماسكاربوني أو غلات)
 نصف ملعقة صغيرة من روج التوت • 29 سل عسل برنغال
 503 عسكر سنيد • 2 ملاعق كبيرة من سرام التوت



في هذه المدة البيض مع (10) اغ
والملح المطبوخ الطراب الكهربائي ثم
الزيت. اصرني بعد
على يصبح كالطبخ
والله اعلم بالصواب.

في الثاني من الشهر، تم توقيع الاتفاقية بين
الطرفين في إطار المبادئ التي ينفذها حتى ينفذ

4. في ١٥٥٠ وصف كمية الفريز
والكمية التي وصف كمية الخريم
التي وصفها الفريز من البسكويت
الذي وصفها الفريز

وتطرق التقرير الى دورها في الالامه مدله



تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ

4 أشخاص

المقادير

- 24 ملعقة بسكويت Digestive • 50 غ جبن (مسكاريوني أو غريلاندو)
- 1 ملعقة كبيرة عسل • 2 ملعقة كبيرة عصير أناناس
- ملعقة كبيرة سكنجبير أخضر محطوك • كأس صغير منجب
- 4 ملاعق كبيرة كركاغ مهروش • 2 حبات كيوي
- قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- قليل من الفسدة الطرية مخفوقة



1. نضع البسكويت في كيس زجاجي ونسحقه
نضع السكر في إناء ونخفق حتى يذوب



2. نضع البسكويت في إناء ونسحقه
نضع السكر في إناء ونخفق حتى يذوب



3. نضع البسكويت في إناء ونسحقه
نضع السكر في إناء ونخفق حتى يذوب



4. نضع البسكويت في إناء ونسحقه
نضع السكر في إناء ونخفق حتى يذوب

نضع البسكويت في إناء ونسحقه
نضع السكر في إناء ونخفق حتى يذوب



تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ

4 أشخاص

المقادير

- 24 ملعقة بسكويت Digestive • 50 غ جبن (مسكاويوني أو غريلاندو)
- 1 ملعقة كبيرة عسل • 2 ملعقة كبيرة عصير أناناس
- ملعقة كبيرة سكنجبير أخضر محطوك • كأس صغير منجب
- 4 ملاعق كبيرة كركاغ مهروش • 2 حبات كيوي
- قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- قليل من الفسدة الطرية مخفوقة



السكر
السكر
السكر

السكر
السكر
السكر

السكر
السكر
السكر

السكر
السكر
السكر

تقديم التيراميسو في الألاجية 4 ساعات على الأقل قبل التقديم.



حلوى الأناناس

المكونات

- 100 غ صحن • ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيضة • 2 ملاعق كبيرة عصير أناناس
- 100 غ سكر سادة • ملعقة مسكوة حبيرة حموى
- 25 غ زبدة • علبه من الأناناس المعبور
- حبه اللوز مفصل • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز



الخطوات
1- يسخن الفرن على 180 درجة مئوية.
2- يخلط السكر والفانيليا في وعاء.
3- يضاف البيض ويخفق المزيج.
4- يضاف عصير الأناناس ويخفق.
5- يضاف السكر المسكوة ويخفق.
6- يضاف الزبدة ويخفق.
7- يضاف شرائح اللوز ويخفق.
8- يصب المزيج في قالب دائري.
9- يخبز لمدة 45 دقيقة.
10- يترك يبرد.
11- يقطع في شرائح.



الخطوات
1- يسخن الفرن على 180 درجة مئوية.
2- يخلط السكر والفانيليا في وعاء.
3- يضاف البيض ويخفق المزيج.
4- يضاف عصير الأناناس ويخفق.
5- يضاف السكر المسكوة ويخفق.
6- يضاف الزبدة ويخفق.
7- يضاف شرائح اللوز ويخفق.
8- يصب المزيج في قالب دائري.
9- يخبز لمدة 45 دقيقة.
10- يترك يبرد.
11- يقطع في شرائح.

حلوى التفاح والزبيب

المقادير

المقادير

- 3 حبات تفاح • 2 بيض + 1 أصفر بيضة
- 50 غ زبيب • 50 غ لوز مقشر ومطحون
- 10 غ طحين • معلقة صغيرة من روح القانيل
- 20 سل حليب • معلقة صغيرة خميرة حلوى
- 10 سل قشدة طرية • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز
- 50 غ سكر سنية • 2 ملاعق صغيرة زبدة
- قليل من عجين العاوض

1. يجهز التفاح بالمشط ويغسل في ماء بارد
الماء المالح ثم يقطع إلى شرائح
عظمي القشدة في الماء الساخن مع السكر
مستعدة للخبز

2. يجهز البيض والسكر معاً في
الخلية بالكرات اليدوية في الحليب
المحلى مع الخميرة المطبوخة في
السكر والسكر في الماء

3. يجهز الحليب والسكر في الخل
الخلية اليدوية

4. يجهز الحليب والسكر في الخل
الخلية اليدوية في الخل
الخلية اليدوية في الخل
الخلية اليدوية في الخل
الخلية اليدوية في الخل



حلوى الجبن بالحامض

6 أشخاص

- 250 غ بسكويت (petit beurre)
- 100 مل قشدة لطرية
- 100 غ زبدة
- 250 غ جبن نيبض
- 2 بيض • 100 غ سكر
- 1 سمير حامض



1 اخفني البسكويت ثم غرّبلية حتى تحصلني على غبرة رقيقة. ذوبي الزبدة وانمغيها إلى البسكويت واخلني.



2 مدها في قالب خاص بالطارتا 25 سم ويسطيها على كامل القاع راعي الجوانب.



3 اخلني الجبن والقشدة اللطرية والبيض السكر وعصير الحامض.



4 مده فوق البسكويت وضعه في الفرن مدة 40 دقيقة. عند التقديم زينيه بالفاكهة الطازجة لمخفوقة ورشي فوقه السكر والامني.



ميني شارلوت

الشكلاط

- 32 قطعة بسكويت (Biscuits) • 25 مل قهوة قوية
- 100 غ شكلاطة سوداء • 3 أبيض بيض
- 10 مل قشدة مترية • 10 غ سكر... نخبدة
- قشدة بروتقاله محكوك



4 اغسلي لبسكويت في القهوة، ضعيه
عموديا في القالب، صبي راحله جزءا
من المربس بالشكلاط ادخليه للمجمد
زيندها بالقشدة الطرية المخفوقة ورقائق
الشكلاط

3 اضعبه إلى خليط الشكلاط والقشدة
المزينة واخلطي بحدو (عوس الشكلاط)

2 اخمري أبيض البيض بالضراب
لكهربياتي مع إضافة اسكر شيئا
نسيئا حتى... مسح نالط...

1 ذربي الشكلاط في حمام مريم، ضعيه
في إناء. اخمري القشدة الطرية
وأضيفيها إلى الشكلاط واخلطي ثم
...سيفي قشدة البرتقال لمحكوك



1 قلمي الأناناس إلى مكعبات والكوي
إلى دوائر.



2 ضعها في كؤوس فردية بشكل
طبقات



3 اخفلي العسل، عصير البرتقال وعصير
الحامض.



4 صببه فوق الأناناس والكوي ثم زيني
بالفردة العريضة المخفوقة وحب الحلوك.

سلطة الكيوي والأناناس

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات كيوي • علبه أناناس مصير
- 3 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس عصير برتقال
- ملعقة كبيرة عصير حامض





1 قسعي كل الفواكه إلى مكعبات ورشي فوقها السكر.



2 اخلطي السكنجبير، عصير الحامض وعصير الأناناس.



3 صببه فوق الفواكه واخلطي.



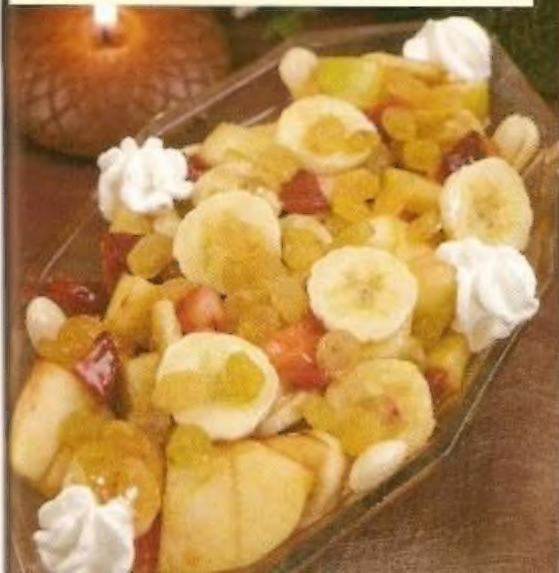
4 اضيفي الزبيب واخلطي. ضعيها في طبق التقديم وزينيها بالقشدة الطرية المخفوقة.

سلطة الفواكه بالسكنجبير

4 أشخاص

الخطاير

- 300 غ فريز • 3 حبات موز (بنان)
- 3 حبات تفاح • 100 غ سكر سنيدة
- نصف كأس عصير أناناس • ملعقة كبيرة عصير حامض
- ملعقة صغيرة سكنجبير أخضر محكوك • 2 ملاعق كبيرة زبيب
- قليل من القشدة الطرية



طريقة التحضير



1 اضربي الياغورت وانعسل بالطرب
اليدوي



2 اضيفي مسحوق اللوز وعاء الزهر
واخلطي



3 قمضي المشماش الجاف إلى مكعبات
صغيرة واضيفيه ثم اضيفي الزبيب
والكركاخ المهرمش واخلطي



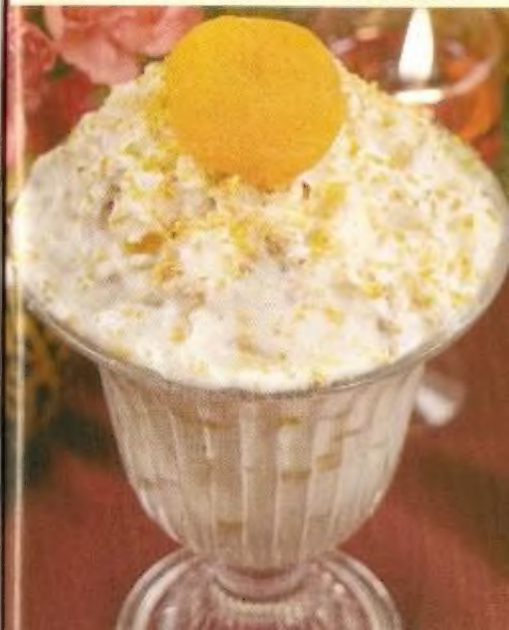
4 صبيه في اكواب قرونة واسكبي فوقها
العسل. يمكن أن تزينها ببشرائح الليمون.

سلطة بالفواكه الجافة

4 أشخاص

المقادير

- 4 ياغورت طبيعي • 100 غ زبيب • 4 ملاعق كبيرة عسل
- 100 غ نوز مقشر ومملحون • 100 غ مشماش جاف
- 100 غ كركاخ مهرمش • ملعقة كبيرة من ماء الزهر



سلطة الفواكه مع القشدة الطرية

4 أشخاص

المقادير

- 500 غ فريز • 3 حبات إجماص • 3 حبات تفاح
- 3 حبات مرز (بنان) • ملعقة كبيرة عصير حامض
- 2 ملاعق كبيرة سكر مملحة • 200 مل قشدة ضرية
- 4 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس صغير كركاع
- نصف كأس صغير لوز مقشر • نصف كأس صغير فستق (بسطاش)



1 قطعي الفواكه إلى مكعبات، أضيفي إليها عصير الحامض ورشي فوقها السكر.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراپ الكهربائي وأضيفي إليها العسل.



3 حمري اللوز، الكركاع والبسطاش قليلا، قمعيها إلى أرباع، أضيفيها وأخلطي.



4 عند التقديم، ضعي جزءا من القشدة الطرية بالمكسرات في كل صحن ثم أضيفي الفواكه.

